



Вот и подходит к концу еще один год – трудный, непредсказуемый, полный неожиданных поворотов и препятствий. Будем надеяться, что Новый 2021 год будет гораздо радостнее, приветливее, подарит много интересных моментов и встреч! И чтобы встретить грядущий год по достоинству предлагаю Вашему вниманию следующие необычные и интересные рецепты.

Фаршированные кальмары «Бычки»

Ингредиенты: Кальмары - 2 штуки, рис - 50 грамм, лук - 1 штука (небольшого размера), морковь - 1 штука (небольшого размера), грибы - 100 грамм, растительное масло - 3 ст. ложки, вареные яйца - 2 штуки, маслины, соль и перец по вкусу.

Приготовление: Рис заранее отварите в подсоленной воде до готовности. Размороженные тушки кальмаров обдайте кипятком и затем сразу опустите в ледяную воду. Снимите у кальмаров пленку, удалите внутренности и хорду, после чего промойте их под проточной водой. Срежьте аккуратно плавники. Лук нарежьте кубиками. Морковь натрите на терке. Обжарьте овощи на сковороде до мягкости. Добавьте нарезанные кубиками грибы и обжарьте все вместе до готовности. Затем добавьте отваренный заранее рис, посолите и поперчите начинку по вкусу. Прогрейте и снимите с огня. Тушки кальмаров плотно наполните начинкой, примерно заполняя их на 2/3, края скрепите зубочисткой. Смажьте кальмары растительным маслом и запекайте в духовке при температуре 180 градусов около 10 минут. Готовое блюдо переложите на тарелку.

Украшение: Для начала отрежьте острым ножом узкую часть кальмаров. Затем нам понадобится два вареных яйца. Одно разрежьте пополам, удалите желток и вырежьте мордочки. Из второго, используя белок, вырежьте ножом ушки для бычков. Сделайте ножом разрезы и аккуратно вставьте ушки.

В отверстии кальмара, для фиксации, можно воткнуть часть зубочистки. Мордочку тоже можно зафиксировать зубочистками. Ушки можно раскрасить кетчупом и при помощи его же сделать ноздри. Для глаз используем горошек, а рожки и кольцо для носа сделать при помощи маслин. Вообще можно использовать любые подручные продукты, все зависит от вашей фантазии и креатива. Фаршированные кальмары "Бычки" готовы. Украсьте блюдо свежей зеленью.



Сочные сливочно-куриные крокеты

Ингредиенты: лук репчатый - 1/2 штуки, масло сливочное - 40 грамм, молоко - 300 мл., сыр колбасный - 70 грамм, мука - 2 ст. л., соль, перец - по вкусу, мускатный орех - 1 щепотка, куриная грудка - 300 грамм, чесночный порошок - 1/2 ч.л., яйца - 2 шт., панировочные сухари - 3 ст.л., масло растительное - 1 ст.

Приготовление: Куриную грудку заранее отварите в слегка подсоленной воде. На небольшой сковороде или в сотейнике растопите кусочек сливочного масла. Отправьте в него мелко нарезанную луковицу, готовьте до прозрачности. Затем всыпьте муку и энергично размешайте, чтобы мука

полностью смешалась с луком и сливочным маслом. После этого влейте и перемешайте молоко. Варите соус на медленном огне до загустения. Когда соус загустеет, добавьте натертый на мелкой терке колбасный сыр и хорошенько перемешайте. Перемешивайте до тех пор, пока сыр не расплавится. Затем снимите с огня и дайте соусу остыть. Отваренную куриную грудку мелко порежьте. Добавьте часть соуса, перемешайте. Сразу весь соус не добавляйте, чтобы масса не получилась слишком жидкой. Массу необходимо отправить в холодильник минут на 15-20, чтобы она остыла и стала более густой и вязкой. Тем временем подготовьте все для панировки. В одной миске взбейте 1-2 куриных яйца с солью и перцем. В отдельные мисочки насыпьте муку и панировочные сухари. Из куриной смеси сформируйте небольшие шарики. Обваляйте шарики сначала в муке, затем окуните в яйцо, и наконец — в панировочные сухари. Обжарьте шарики во фритюре до золотистого цвета. Готовые крокеты выложите на бумажные полотенца!



Салат-закуска «Ёлочные шарики»

Ингредиенты: листовая зелень (салат) - 4-5 шт., твердый сыр - 100 грамм, крабовые палочки - 200 грамм, яйцо куриное - 2 штуки, майонез - 100 грамм, оливки черные или зеленые - 50 грамм (без косточек), соль, перец черный молотый - по вкусу

Приготовление: Отварите яйца, остудите и очистите от скорлупы. Крабовые палочки освободите от целлофановых пакетиков. Оливки отцедите от жидкости. На самой мелкой терке натрите сыр, яйца и крабовые палочки. Треть массы крабовой стружки отложите отдельно для панировки шариков. Добавьте майонез. Соль и другие специи по желанию, я не добавляла ничего, даже соль, на мой вкус было всего достаточно. Хорошо перемешайте. Из сырно-крабовой массы скатывайте шарики, размер не имеет значения, делайте какие нравятся вам. Обваливайте каждый шарик в крабовой стружке. Выкладывайте шарики на листья салата. Оливки порежьте на половинки и каждую половинку положите на шарик, вдавите немного. Вот и готовы «ёлочные шарики».



До встречи и удачи в Новом 2021 году!

